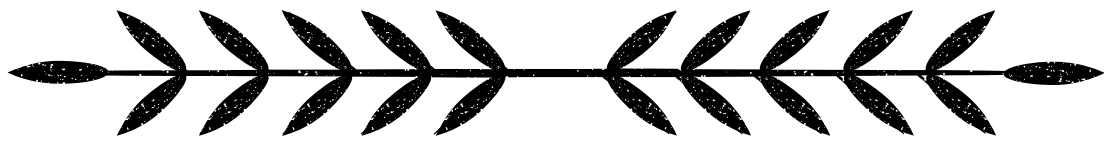


murmure



PLATS-PLATS & BAR-BAR

Les bières-bières

BIÈRES PRESSIONS



	25cl	33cl	50 cl
ROMBIÈRE PILS 5° <i>Blonde légère et désaltérante</i>	3,00€	3,80€	5,30€
LA FLORENCIÈRE WHITE 5° <i>Blanche au froment, notes citronnées</i>	3,60€	4,40€	6,60€
LA FLORENCIÈRE IPA 6,5° <i>Très fleurie, amertume franche</i>	3,60€	4,40€	6,60€
PICON BIÈRE	3,30€	4,00€	6,10€
MONACO	3,20€	3,90€	5,80€
BIÈRE SIROP	3,20€	3,90€	5,80€

BIÈRES BOUTEILLES

BLONDES:

ROMBIÈRE BLONDE 6,5° - 33CL 5,50€

Notes de céréales, final fleuri

DESPERADOS 5,9° - 33CL 5,80€

Arômatisée à la Téquila

BLANCHES:

LA CÔALE WITOPA 5,3° - 33CL 6,20€

Arômes de fruits tropicaux et agrumes, belle amertume

IPA:

FLORENCIÈRE NEIPA 6,7° - 33CL 6,90€

IPA fruitée à l'extrême, peu d'amertume

NAUTILE WHITE THE FUCK 5,2° - 33CL 6,40€

Blanche IPA aux notes de fruits exotiques

ROMBIÈRE RYE IPA 7,5° - 33CL 6,20€

IPA au seigle, arômes épicés d'oranges & caramel

PARISIS IPA 7,6° - 33CL 6,90€

Double IPA notes fruitées & résineuses

FRUITÉS:

MAGE MALT INVOCATION 5° - 33CL 6,50€

Arôme de cerise puissant & envoutant

KASTEEL ROUGE 8° - 33CL 5,80€

Douce et sucrée, cerise intense

NOIRES:

FLORENCIÈRE BLACK IPA 6,5° - 33CL 6,50€

Café et chocolat noir, jolie amertume

AMBRÉES :

LA CÔALE ENAXOR 7,1° - 33CL 6,50€

Bière puissante, notes maltées

PIAUTRE AMBRÉE 6° - 33CL 6,20€

Légèrement corsée, notes de pain grillé

SANS ALCOOL

BROOKLYN SPECIAL EFFECTS- 33CL 5,00€

Laissez vous tenter!

*Murmure c'est le goût des bonnes choses,
des bières artisanales et locales à découvrir ou redécouvrir ♥*



Le bar-bar

COCKTAILS

AVEC ALCOOL:

MOJITO	7,50€
Rhum, cassonnade, menthe, citron, eau gazeuse	
MOJITO PARFUMÉ	8,20€
Mojito avec la purée de fruits du moment	
SEX ON THE LOUET	7,80€
Vodka, crème de mûre & mirabelle, jus orange, ananas & cranberry	
ANGEVIN MULE	7,80€
Cointreau, citron, Ginger Beer	
COINTREAU FIZZ	7,00€
Cointreau, citron vert, eau gazeuse	
SPRITZ	7,80€
Spritz Vrignaud, crémant de Loire, eau gazeuse	
PINA COLADA	8,00€
Rhum, glace coco, jus d'ananas	

SANS ALCOOL:

VIRGIN MOJITO	6,00€
Cassonnade, menthe, citron, eau gazeuse, limonade	
VIRGIN MOJITO PARFUMÉ	6,70€
Virgin mojito avec la purée du fruit du moment	
LOULOUET	6,00€
Jus d'ananas, orange & cranberry, sirop de cerise	
COLADA LIBRE	6,50€
Glace coco, sirop pina colada, jus d'ananas	
VERTIGE DE L'AMUR	6,00€
Ginger Beer, eau gazeuse, citron, ananas & litchi	

Cocktails classiques possibles sur demande!

APÉRITIFS & DIGESTIFS

KIR 12CL	3,50€
KIR PETILLANT 12CL	5,50€
SOUPE ANGEVINE 12CL	6,00€
PORTO 6CL	4,00€
SUZE 6CL	4,00€
RICARD 2CL	2,00€
MARTINI BLANC OU ROUGE 6CL	4,00€
GIN LA FLORENCIERE 4CL	7,80€
GIN IMMORTTEL 4CL	7,50€
GIN HENDRICKS 4CL	7,50€
GIN BOTANIST 4CL	8,00€
GIN SEAGRAMS 4CL	6,00€
Supplément Tonic	0,70€
RHUM HAVANA 3ANS 4CL	6,00€
RHUM HAVANA ESPECIAL 5ANS 4CL	7,00€
RHUM FAIR BELIZE 4CL	8,00€
Supplément soft	0,70€

WHISKY LA PIAUTRE 4CL	8,00€
WHISKY PADDY 4CL	6,00€
WHISKY JACK DANIELS 4CL	6,50€
WHISKY ABERLOUR 4CL	8,00€
Supplément soft	0,70€
MENTHE PASTILLE 6CL	6,00€
COINTREAU 4CL	5,50€
COINTREAU NOIR 4CL	6,50€
GUIGNOLET D'ANGERS 6CL	6,00€
GET 27 6CL	6,00€
BAILEYS 6CL	6,50€
COGNAC & AMANDES 4CL	6,50€
VODKA WYBOROWA 4CL	6,00€
TÉQUILA OLMECA 4CL	6,00€

SOFTS

THÉ GLACÉ MAISON - 33CL/ 50CL	3,20€/4,40€
 LIMONADE ARTISANALE - 33CL	4,50€
Nature ou Verveine - Brasserie Sterne & Mousse	
 JUS DE POMME BIO - 33CL	3,50€
Vergers de Haute Perche	
COCA-COLA, ZERO - 33CL	3,50€
ORANGINA, SPRITE - 33CL	3,50€

PERRIER 33CL	3,30€
VITTEL 25CL	2,80€
JUS DE FRUITS - 25CL	3,30€
Orange, Ananas, Abricot, Tomate	
SIROP A L'EAU - 25CL	2,30€
DIABOLO - 25CL	2,80€

Eaux Minérales

PLANCOET PLATE OU GAZEUSE 50CL	4,00€	PLANCOET PLATE OU GAZEUSE 100CL	6,00€
--------------------------------	-------	---------------------------------	-------

Prix net en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



La cave-cave

SOUPLES & FRUITÉS:

	12,5CL	25CL	50CL	75CL
 ANJOU ROUGE MUSCARI À TOUPET - DOMAINE DE ROCHAMBEAU <i>Une belle intensité, un vin fruité & généreux</i>	4,50€	8,80€	17,30€	24,90€
 SAUMUR CHAMPIGNY VOLAGE - LES CLOS MAURICE <i>Cabernet franc, fruité & équilibré, léger tannins</i>	X	X	X	27,90€
 CÔTE DE BLAYE EOS - CHÂTEAU MOULIN DE RIOUCREUX <i>Délicat, souple & toujours sur le fruit</i>	X	X	X	24,90€
 SAINT NICOLAS DE BOURGEUIL LES GRAVIERS - DOMAINE DU MORTIER <i>Gourmand, sur les fruits rouges & les épices</i>	X	X	X	29,90€
MÂCON L'OEUVRE DE PERRAUD - DOMAINE PERRAUD <i>Notes de sous-bois & fruits rouges pour ce 100% Gamay</i>	4,50€	8,80€	17,30€	26,90€

RICHES & GOURMANDS:

 ANJOU VILLAGE BRISSAC NATURE EN SOI - DOMAINE DE ROCHAMBEAU <i>Charpenté, arômes de fruits rouges & légèrement boisé</i>	X	X	X	27,00€
 CÔTES DU RHONE FEUILLE DE GARANCE - DOMAINE ROUGE GARANCE <i>Une belle personnalité & une fraîcheur très appréciable</i>	X	X	X	30,90€
FITOU LA TIRE BY JEFF CARREL <i>Fraicheur & tension, notes fruits rouges & poivre</i>	5,20€	10,20€	20,20€	29,90€

VINS BLANCS

MOELLEUX

	12,5CL	25CL	50CL	75CL
 COTEAUX DE L'AUBANCE PLAISIR - DOMAINE DE ROCHAMBEAU <i>Chenin rafraichissant alliant sucrosité & nervosité</i>	4,80€	9,40€	18,50€	25,90€
 COTEAUX DU LAYON LES MARCOTTES 2020 - DOMAINE PIERRE CHAUVIN <i>Chenin moelleux, frais & fruité</i>	X	X	X	27,00€

SEC & FRUITÉS

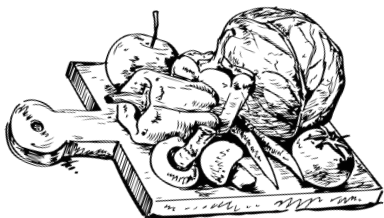
 ANJOU BLANC L'ARGONNETTE - DOMAINE PIERRE CHAUVIN <i>Fraicheur, tension et minéralité pour ce 100% chenin</i>	4,40€	8,50€	16,70€	24,90€
 SAVENNIÈRES SABLES & SCHISTES - LOIC MAHÉ <i>Franc, fruité & minéral. Une explosion en bouche.</i>	X	X	X	35,50€
 BORDEAUX EOS - CHÂTEAU MOULIN DE RIOUCREUX <i>Léger, fruité, désaltérant & éminemment sympa</i>	3,80€	7,50€	14,90€	22,40€

VIN ROSÉ

 ROSÉ D'ANJOU LE ROSÉ DE MADAME - DOMAINE PIERRE CHAUVIN <i>Rond & fruité, un bonbon aux notes de groseilles & framboises</i>	3,90€	7,60€	14,90€	21,90€
IGP ILE DE BEAUTÉ - LES VIGNERONS D'AGHIONE <i>Charnu et très gourmand, des notes de fraises bien mûres</i>	X	X	X	22,00€

VINS PÉTILLANTS

 CRÉMANT DE LOIRE BULLES DE LUNE - DOMAINE DE ROCHAMBEAU <i>Arômes de fruits blancs pour ce 100% chenin aux fines bulles</i>	4,90€	X	X	27,00€
CHAMPAGNE HENRI DOSNON - MAISON DOSNON <i>Elégant, frais & souple, une pépite champenoise!</i>	X	X	X	52.50€



Les plats-plats

vendredi : 19h-22h
samedi : 12-14h & 19h - 22h

GRIGNOTAGES

A PARTAGER ...OU PAS ...

CAMEMBERT RÔTI Nature	5,90€
CAMEMBERT RÔTI Miel - noix ou Jambon de Pays	6,90€
PRÉFOU Beurre salé, ail & persil	5,90€
PRÉFOU-FOU Chèvre ou Chorizo	6,90€
HOUMOUS	4,90€

PLANCHE CHARCUTERIES	8,00€ / 15,00€
PLANCHE FROMAGES	9,00€ / 16,00€
PLANCHE MIXTE Mix parfait entre fromages & charcuteries	11,00€ / 20,00€
PLANCHE VÉGÉ	8,00€ / 15,00€
ASSIETTE DE FRITES Sauce Cheddar ou du jour +1,50€	4,00€

BURGERS

BURGER AU CHEDDAR Bun artisanal, steak haché, sauce cheddar, oignons confits, cornichons aigre-doux, ketchup, salade.	15,90€
BURGER À LA TRUFFE Bun artisanal, steak haché, crème de truffe, champignons frais, bacon, salade.	16,50€
BURGER TOUT SCHUSS Bun artisanal, steak haché, fromage à raclette, oignons confits, bacon, sauce barbecue, salade.	16,90€
BURGER COCORICO Bun artisanal, filet de poulet mariné au miel & romarin, poivron, oignon rouge, sauce moutarde douce, salade.	15,90€
BURGER VÉGÉTARIEN Bun artisanal, steak végétarien, sauce cheddar, oignons confits, crème de truffes, tagliatelles de légumes, salade.	15,90€

Tous nos burgers sont servis avec frites à la Belge & salade.

PIZZAS

MURMURITA Sauce tomate-basilic, burrata, champignons frais, pastrami, basilic.	15,90€
CINQ FROMAGES Sauce tomate-basilic, Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan, Ricotta, chèvre frais, roquette.	15,50€
TRUFFETTE Crème de truffes, champignons frais, jambon de Pays, roquette.	14,90€
SAUMON Base crème & fior di latte, filet de saumon, chèvre frais, pesto à l'aneth, pousses d'épinard.	15,50€
VÉGÉGÉ Sauce tomate-basilic, burrata, légumes grillés, roquette, pesto verde.	15,50€
RIRICOTTA Sauce tomate-basilic, Ricotta & chèvre, miel, courgettes, oignons rouges, pousses d'épinards et noix.	15,50€

Bol de salade 2,00€

VIANDES

PIÈCE DU BOUCHER sauce du jour, frites à la Belge & salade	15,90€
RIBBS DE PORC sauce barbecue, frites à la Belge & salade	15,90€
ANDOUILLETTE 5A sauce moutarde, frites à la Belge & salade	15,50€

SALADES

CHÈVRETTE Salade verte, Pastrami, brick au chèvre-miel, oignons rouges, carotte, légumes grillés, noix, vinaigrette au miel.	14,90€
ANGEVINETTE Salade verte, brick crème de truffes, rillauds, carotte, légumes grillés, mélange de graines, vinaigrette.	14,90€



POISSON DU MARCHÉ
Découvrez nos suggestions à l'ardoise!

Menu Enfant
9,50€

UNE BOISSON
Sirop à l'eau ou diablo
UN PLAT
Steak haché & frites ou Pizza
UN DESSERT
Une boule de glace au choix

Prix net en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Les desserts-desserts

vendredi : 19h-22h
samedi : 12-14h & 19h - 22h

DESSERTS

BRIOCHE PERDUE	7,00€
<i>Coulis caramel beurre salé, amandes effilées</i>	
MOUSSE AU CHOCOLAT	6,20€
<i>Aux éclats de chocolat</i>	
TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES	6,50€
<i>Fait avec amour (et des mains expertes!)</i>	
TARTE CITRON BY MURMURE	6,80€
<i>Crème aux 2 citrons, meringue & biscuit croquant</i>	
PIZZA'TELLA	7,00€
<i>Pizza sucrée au Nutella, banane, m&m's et chantillyyyyyyy</i>	
DESSERT DU MOMENT	6,20€
<i>Selon l'inspiration du chef</i>	

CAFÉ OU THÉ TRÈS-TRÈS GOURMAND	6,90€
<i>Assortiments sucrés à tomber</i>	
PÉTILLANT TRÈS-TRÈS GOURMAND	8,90€
<i>Coupe de Crémant & mignardises</i>	

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	1,60€
CAFÉ ALLONGÉ	1,80€
CAFÉ CRÈME	1,90€
NOISETTE	1,80€
CAPPUCCINO	3,50€
THÉ & INFUSION DAMMANN	3,40€
CHOCOLAT CHAUD	3,20€
CHOCOLAT VIENNOIS	3,90€
CAFÉ VIENNOIS	3,60€
IRISH COFFEE	7,80€
ANGEVIN COFFEE	7,80€

GLACES & SORBETS ARTISANAUX

Vanille, Chocolat noir, Caramel à la fleur de sel, Citron vert et verveine, Mangue, Rhum-Raisin, Framboise, Menthe et pépites de chocolat, Cointreau, Abricot, Pistache.

1 BOULE	2,30€
2 BOULES	4,30€
3 BOULES	6,30€
Supplément chantilly	0,70€
Supplément alcool	3,00€

N'hésitez pas à demander les coupes glacées classiques avec ou sans alcool !

ASSIETTE DE 3 FROMAGES	6,20€
------------------------	-------

NOS CHOIX DE THÉS & INFUSIONS:

THÉ NOIR DARJEELING BIO
THÉ NOIR BULGARE - framboise, orange, rose
THÉ NOIR 3 FRUITS NOIRS - cassis, mûre, myrtille
THÉ VERT SYRACUS - orange, passion, citron, pamplemousse
THÉ VERT MARTINIQUE - mangue, ananas
THÉ VERT MINTY TEA - menthe verte
THÉ ROOIBOS ORIENTAL - pêche, passion, fraise
INFUSION PROVENCE - fleur d'hibiscus, orange, pêche, abricot
INFUSION NUIT D'ÉTÉ - pomme, fleur d'hibiscus, fraise

*Du mardi au vendredi midi:
Menu à l'ardoise avec*

Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 14,50€
Entrée + Plat + Dessert = 17,00€